

# **Nudelsalat mit Joghurt- Kräuter- Dressing**

## **Zutaten:**

300 g Nudeln (z.B. Rigatoni oder Penne)  
2 Eier  
2 Gewürzgurken und 2-3 Essl. Gurkensud aus dem Glas  
1 rote Paprikaschote  
2 Lauchzwiebeln  
1 säuerlicher Apfel, z.B. Elstar  
150 g Joghurt  
175 g Kräuterquark  
1 Knoblauchzehe, Pfeffer  
ca. 75 ml. Gemüsebrühe  
125 g Cocktailtomaten  
1/2 Bund Peterle

## **Zubereitung:**

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abgießen, kurz abbrausen, gut abtropfen und abkühlen lassen.

Eier hart kochen, kalt abschrecken und schälen.

Gewürzgurken fein würfeln. Paprika putzen, entkernen, waschen und fein würfeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden.

Joghurt, Kräuterquark und Gurkensud verrühren. Dressing mit durchgepresster Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Nudeln, Gurken, Lauchzwiebeln, Apfel und Paprika mit dem Dressing mischen. Nudelsalat abdecken, ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Gemüsebrühe erhitzen und so viel unter den Salat rühren, bis er schön cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Gurkensud abschmecken.

Tomaten abbrausen und halbieren. Eier in Spalten schneiden. Petersilie waschen, grob hacken. Alles mit dem Nudelsalat mischen und anrichten.